

SNERT

=====

In zijn "LES MORUTIERS DE FLANDRE" (Editions de la Flandre littéraire 1929) beschrijft E.A. Gerbosch de zeden en gewoonten van de vissers op onze kust in de tweede helft van de vorige eeuw. In het hoofdstuk "L'ordinaire du bord" (Het eten aan boord) schrijft hij het volgende : ... Pas souvent, car il fallait se montrer parcimonieux de la viande, le "SNERT" faisait son apparition. Cette excellente purée aux pois ou aux haricots préparée au lard salé-suprême ressource des longs-courriers - était saluée par les grognement de joie de l'équipage. Imaginez-vous le supplice de Tantale de ces hommes humant la bonne odeur de soupe mijotant sur le poêle ; l'appétit terriblement excité par le labeur du large ...

SNERT was de scheepsnaam van de erwten- of bonensoep die eertijds aan boord van de vissersschepen reeds van bij de bereiding het water in de mond deed komen. Het was een volledige maaltijd waarvan de voornaamste bestanddelen erwten of bonen, pekelspek, ajuin, aardappelen en de niet te vergeten knolselder waren. Oorspronkelijk kwam de bereidingswijze van de koopvaardij, maar net als in visserij ruimde deze volle, degelijke erwtensoep de plaats voor een meer verfijnde maar dan nog niet altijd betere keuken. De enige plaats waar nu nog regelmatig SNERT op de menu staat is de Nederlandse Marine.

Maar om het recept niet helemaal te vergeten, even een iets modernere bereidingswijze voor een koude winterdag.

Week 400 gr. split- of hele erwten gedurende 24 u. in water, Breng ze daarna aan de kook met het weekwater. Voeg 2 gewassen varkenspoten en een 10 gr. zout or bij en laat alles in circa 3 uur gaar koken ; 3 gesnipperde ajuinen, 4 gesnipperde preien, 1 kleine in blokjes gesneden selderijknol, 1 bosje fijngesneden bladselderij, 4 in blokjes gesneden aardappelen en 250 gr. verse worst (saucijsjes) aan toevoegen. De soep (onder nu en dan roeren) nog circa een half uur laten doorkoken tot zij gelijkmatig gebonden is en het vlees gemakkelijk van het been loslaat. De worst en de varkenspoten kunnen op een afzonderlijke schotel bij de soep opgediend worden.

Smakelijk.

J.B.DREESEN

NOG OVER CHARLES GIRAULT

Vorige maand deden we een warme oproep opdat de Koninklijke Galerijen van Oostende integraal zouden bewaard blijven. Inmiddels is "De Plate" niet bij de pakken blijven zitten en heeft naar de hogere overheid een schrijven gericht opdat dit gebouw als monument zou geklasseerd worden.

Inmiddels vernamen we dat het Franse "Ministère de la Culture" stappen heeft aangewend opdat het "Petit Palais" welke eveneens door Charles Girault ontworpen werd en sinds 1902 voor de stad Parijs als tentoonstellingszaal dient als nationaal monument zou geklasseerd worden.

Terloops weet U dat het Museum van Midden-Afrika te Tervuren (het vroegere Congo-Museum) en de Triomfboog aan het Jubelpark te Brussel eveneens door dezelfde grote Franse bouwmeester zijn getekend ?

O.V.